

Biscuits sablés avoine et noisette (sans sucre ajouté)

Pour quel(s) repas ? Petit-déjeuner, Collation, Dessert des repas principaux

Préparation : 15 min Cuisson : 10-15 min

Ingrédients (pour 4 portions) :

- 60 g Purée de noisette
- 150 g Flocons d'avoine moulus
- 1 Jaune d'œuf
- 1 Banane bien mûre
- 80 g Noisettes concassées

Technique :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger la purée de noisette et les flocons d'avoine moulus. Sabler avec une fourchette ou avec les doigts.
3. Dans un récipient séparé, écraser la banane à la fourchette et ajouter le jaune d'œuf. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
4. Incorporer ce mélange crémeux au premier mélange et pétrir jusqu'à obtenir une pâte uniforme.
5. Ajouter les noisettes concassées et pétrir de nouveau pour les intégrer dans la pâte.
6. Étaler la pâte sur le plan de travail pour qu'elle fasse environ 0,5 cm à 1 cm d'épaisseur.
7. Découper la pâte à l'emporte-pièce ou directement au couteau pour former des biscuits. (Alternativement : faire de petites boules avec la pâte et aplatir avec la paume de la main).
8. Déposer les biscuits dans un plat allant au four préalablement très légèrement huilé.
9. Faire cuire 10 à 15 min.
10. Retirer du four et laisser refroidir.

